



Foto: Uschi Zezelitsch

Uschis Rezept: „MONA Viola“ - Frischkäseplatte

Für viele ist das Hornveilchen eine Frühlingsblume – ich freu mich, dass meine fast das ganze Jahr über blühen.

Auf den ersten Blick sehen sich das Hornveilchen, das Gartenstiefmütterchen oder das Ackerstiefmütterchen ziemlich ähnlich. Die einen punkten mehr mit Geschmack, die anderen eher mit altbewährten Heilkräften.

Ich widme mich heute der dem vermehrungsfreudigen, kulinarischen Star der Familie. Das Hornveilchen hat seinen Namen von dem kleinen Hörnchen an der Rückseite unter dem ersten Blütenblatt. In meinem Garten sind Hornveilchen die Lieblingsnachbarn der Rosen. Zu ihren Füßen – sozusagen als Bodendecker - blühen sie ganzes Jahr, starten aber vor allem im Herbst noch einmal farbeprächtiger durch.

Die intensive Blütenfarbe schätze ich auch bei meinen Rezepten. Wenn die Duftveilchen-Saison vorbei ist, können Sie für viele Rezepte auf Hornveilchen greifen.

Zum Beispiel dieses: Mit Eiklar bepinseln, in feinem Kristallzucker wälzen und trocknen lassen. Die kandierten Blüten hat man im Barock als Süßigkeit genascht. Ich verziere damit Mehlspeisen und fruchtige Desserts.

Selbstverständlich gelingt auch ein magisch-bläulicher Zucker mit Hornveilchenblüten: Und ein Getränk wirkt doppelt so nobel, wenn Sie es mit einem Blüten-Eiswürfel servieren.

Rezept aus der ORF-Sendung „Natur im Garten“

MONA Viola – Ein Gemälde zum Essen schön

Ich vermische 2 Hände voll Blüten mit Frischkäse - von der Kuh, vom Schaf ...

Ich nehme Ziegenfrischkäse und rühre ihn mit 2 EL Olivenöl und 2 EL Joghurt glatt.

Gewürzt wird er mit einem Spritzer Zitronensaft, 1 TL Honig, Pfeffer, Salz und fein gehackten, mild schmeckenden Kräutern: Zitronenmelisse, Vogelmiere, auch Schnittknoblauch passt.

Zum Schluss hebe ich die gehackten Blüten darunter.

Den Streichkäse streiche ich nun – als wäre es Acrylfarbe - auf ein kleines Tablett, verteile Blüten darauf und stelle das Gemälde „Mona Viola“ auf eine Staffelei.

Mit Cracker und Weißbrot schmeckt das Gemälde am besten direkt von der Staffelei.